DODATEK
ROLNICZY, PRZEMYSŁOWY I HANDLOWY
do
Gazety Wielkiego Xięstwa Poznańskiego.

No. 35.

Poznań, dnia 1. Września 1862.

Drukiem i nakładem Drukarni Nadwornej W. Deckera i Spółki, Redaktor odpowiedzialny: N. Kamieński w Poznaniu.

O korzyściach chmielnictwa.

Rozprawa czytana na walnem zebraniu Towarzystwa centraln. gosp. w Poznaniu dnia 25. z. m.

Jakkolwiek nie mamy statystycznych pewnych wiadomości, jak dawno i o ile uprawa chmielu była u nas upowszechnioną, przypuścić możemy, iż w najdawniejszej przeszłości chmiel w Polsce uprawiano. Wnosić to ztąd możemy, że wzmianki o używaniu miodu i piwa, do których zaprawy chmiel jest niezbędny, odległej sięgają starożytności. Utwierdza nas w tem i to jeszcze, że nazwa chmiel, chmielina itp. we wszystkich słowiańskich narzeczach jest ta sama, że wyraz chmielina, oznaczający wąsy czyli gałązki chmielowe, przeszedł także w używanie do winnic, tak iż pisarze 17. wieku winne latorośle nazywają chmieliną winną i wyrażają się np.: »okręcane chmieliną winną tyki.« Wnosićby ztąd można, że uprawa chmielu znaną była rychlej niż uprawa wina. Przypuszczenie, że w dawniejszych czasach może tylko dziko rosnący chmiel był znany, ale się uprawą tej rośliny nie zajmowano, usuwa się przez to, że wyraz chmielnik, który nic innego oznaczać nie może, jak tylko ogród chmielowy, dawnej sięga przeszłości. Nazwa miasta Chmielnik, w województwie sandomirskiem, powiecie wiślickim, gdzie Polacy od Tatarów w r. 1241 klęskę ponieśli, wskazywać się zdaje, że nie zkądinąd jak tylko od istniejących już wonczas w okolicy ogrodów chmielowych pochodzi. Na Podolu także jest miasto Chmielnik zwane, lecz nie wiadomy mi czas założenia jego.

Że potrzeba chmielu w Polsce musiała być wielka, świadczą wzmianki historyczne o powszechnem używaniu piwa [1]), świadczą tradycye egzystencyi mielcuchów w każdej nieomal wiosce, świadczy zwyczaj w naszych dopiero czasach usunięty wydawania piwa w deputacie ludziom służebnym i oficyalistom.

[1]) Już Bolesława Chrobrego nazywali Niemcy na urągowisko piwoszem (Trinkbier). Wagi historya Królów i Książąt Polskich. Str. 74.

Ale nietylko w Polsce piwo zwyczajnym, upowszechnionym było napojem; było ono tak samo używane we wszystkich krajach słowiańskich. Z piwowarstwem musiało zawsze iść w parze chmielnictwo. Czechy, które na całej kuli ziemskiej najlepszy chmiel produkują, są niewątpliwie ojczyzną racyonalnej chmielu uprawy. Jak bawarska tradycya niesie, przybył przed 300 laty jakiś kanonik z Czech do Bawaryi, który, ze swej ojczyzny wysadki chmielowe sprowadziwszy, do uprawy chmielu na większą skalę Bawarów zachęcał.

W późniejszych czasach wino i wódka wypierać poczęły z kraju piwo, za czem poszło ograniczenie uprawy chmielu na korzyść ziemniaków. Zniknęło źródło dochodu dla producenta, natomiast sprowadzanie win zagranicznych wyciągać poczęło z kraju wielkie kapitały.

Ostatnie dopiero dziesięciolecia odwrotną znów zmianę w tym kierunku sprowadziły. Używanie piwa uznano jako przeciwśrodek lekarski ku zrównoważeniu złego wpływu na zdrowie kawy i herbaty, wzrastająca zamożność zwłaszcza po miastach rozbudziła życie towarzyskie, które wywołało zakładanie domów publicznych (gospód), gdzie goście schadzając się, przy tanim a zdrowym napoju rozrywki używają. Jakoż statystyczne zestawienia okazują, że konsumcya piwa w strefie umiarkowanej od r. 1840 przynajmniej o połowę się powiększyła, a domy publiczne z wyszynkiem piwa pomnożyły się od r. 1840 w dwójnasób, gdzieniegdzie nawet w trójnasób tak pod względem ich liczby, jako też obszerności lokalów.

Rzecz jasna, iż zwiększona konsumcya piwa wywołała postęp w fabrykacyi onegoż. Rozszerzenie zaś i udoskonalenie piwowarstwa, w którem An-

glia przodowała i przoduje dotychczas, pociągnęło za sobą udoskonalenie uprawy chmielu czyli produkcyą chmielu szlachetniejszego. Poszło za tem, że się rzucono z większym zapałem do uprawy chmielu, a rolnik dbały był o to, aby i nowe wymagalności piwowara zaspokoić i w szranki wystąpić przy powstałej konkurencyi, gdzie towar dobry zawsze ma pierwszeństwo przed poślednim.

Anglia przedewszystkiem rozszerzyła plantacye swe chmielowe do tego stopnia, że w latach urodzajnych produkuje dwa razy tyle chmielu, co kontynent cały. Nie mogła jednakże dopiąć i nie dopnie tego nigdy, aby co do dobroci chmielu konkurować mogła ze stałym lądem, bo klimat tamtejszy stoi na przeszkodzie.

Jak w całej Polsce, tak i w W. Ks. Poznańskiem uprawa chmielu ograniczała się zrazu tylko na konsumcyą lokalną, tj. na zaspokojenie potrzeb okolicznych mielcuchów, a gatunek produktu nie należał do najlepszych, przeciwnie mało co był lepszy od dzikiego. Staranniejsza uprawa chmielu szlachetnego datuje się dopiero od czasów wojen husyckich. Wychodzcy z Czech, szukając w Polsce schronienia, znaleźli je u tych panów, którzy byli wyznawcami nauki Hussa, jak Sędziwój Ostroróg, pan na Grodzisku, Lwówku, Ostrorogu, wojewoda poznański; Stanisław Ostroróg, wojewoda kaliski, i Abraham Zbąski na Zbąszyniu. Jak koloniści niemieccy dostawali parcele lasów, które sobie karczować i na rolę zamieniać musieli, zkąd nazwa Holendrów (Hayland, Haulaender) powstała, tak i czescy wychodzcy, przybywszy tu w XV. stuleciu, dostali ziemię od panów na Zbąszyniu i założyli gminę, po dziś dzień zwaną polskoczeskie Holendry, w teraźniejszym powiecie międzyrzeckim. Oni to, wyniosłszy z ojczyzny swej znajomość uprawy chmielu szlachetnego, i tu się nią zajmować poczęli. Przypadek zdarzył, iż trafili na rolę i położenie do uprawy chmielu nader stósowne, jakiej w innych okolicach Księstwa pojedyńcze tylko znachodzą się kawałki. Naśladowali ich w tem sąsiedni koloniści niemieccy, i tak rozszerzała się zwolna ta gałąź produkcyi rolniczej po wszystkich wsiach dokoła późniejszego miasteczka Nowego Tomyśla, leżącego w powiecie bukowskim blizko powiatu międzyrzeckiego. Aż do bieżącego stulecia i tutaj uprawa chmielu granic lokalnej konsumcyi nie przekraczała. Koloniści po części sami sobie warzyli piwo, po części dawali chmiel okolicznym piwowarom w zamian za piwo lub wódkę. Panowie wprowadzali wreszcie zwyczaj, że wkładali na kolonistów obowiązek, aby obok czynszów i t. d. chmiel także do pańskiego mielcucha jako daninę dostawiali. Dopiero po roku 1815 stał się chmiel przedmiotem lokalnego handlu. Kupowali go od kolonistów okoliczni przekupniarze zrazu tylko dla bliższych i dalszych piwowarów, a później i dla handlarzy zagranicznych. Że zalety chmielu wokolicy Nowego Tomyśla produkowanego nie były podówczas jeszcze należycie ocenione, i producent wartości onegoż nie znał wcale, nie stał się handel ten rozgłośnym. Wyzyskiwali okoliczność tę kupcy zagraniczni i tem bardziej nowe swe źródła chmielowe tajemnicą osłaniali, że z jednej strony nie wzmagała się konkurencya, a więc tanio towar kupować mogli, z drugiej strony sprzyjała tajemniczość różnym fałszerskim nadużyciom. Już to chmiel nasz przepakowany w Czechach i plumbami tamecznemi opatrzony, a w najlepszym razie z czeskim chmielem zmieszany, wracał się do kraju jako produkt czeski lub po całej Europie jako taki kursował, już też poślednie gatunki chmielu czeskiego i bawarskiego pojawiały się w handlu jako chmiel polski. Nie produkowano zresztą wówczas i aż do r. 1857 w okolicy tomyskiej więcej jak 500 cent. rocznie. W ostatnich dopiero czasach wyrobiono dla chmielu naszego uznanie jego zalet i pod nazwą »chmielu tomyskiego« w handlu ogólnym pojawiać się zaczął. Wielkie w tym względzie położyli zasługi kupiec Jakób Józef Flatau, obecnie w Berlinie mieszkający, i radzca ziemiański powiatu bukoskiego pan Saher z Nowego Tomyśla. Pierwszy zamieszkawszy w Tomyślu w r. 1837, podawał przez pisma publiczne do wiadomości powszechnej, że w okolicy Nowego Tomyśla chmiel uprawiają, który bynajmniej czeskiemu i bawarskiemu w dobroci nie ustępuje, dalej posyłał próbki na wszystkie europejskie wystawy płodów rolniczych, podawał znawcom sposobność przekonania się o osobliwych zaletach tego chmielu przez wydobywanie ekstraktu; drugi objąwszy urzędowanie w r. 1848 i przeniósłszy mieszkanie swe z Buku do Nowego Tomyśla, gdzie miał sposobność zapoznać się ze sposobem i rozmiarem uprawy chmielu, nietylko publiczności, ale i rządu uwagę zwracał na powstające nowe źródło bogactwa krajowego, sprowadzał wysadki z Czech i Bawaryi, przez co aklimatyzowane zostały lepsze gatunki chmielu, nareszcie szerzył znajomość racyonalnej chmielu uprawy, w czem sam rozlicznemi doświadczeniami najlepszy przykład dawał. Zbiór doświadczeń swoich złożył pan Saher w wielkiej wartości dziełku, które w zeszłym roku podał do druku, a które niebawem i na język polski przełożone zostało pod tytułem: »Praktyczna uprawa chmielu.«

Chmiel z okolicy Nowego Tomyśla, wyróżniwszy się od pospolitego polskiego, jako mniej wybornego, przez przybranie nazwy »Chmiel Tomyski«, następującemi odznakami na różnych wystawach zaszczycony został:

1) Dyplomem księcia Napoleona Bonapartego na wystawie powszechnej w Paryżu;
2) Medalem złotym pierwszej klasy akademii narodowej rolniczej w Paryżu;
3) Medalem drugiej klasy stowarzyszenia aklimatyzacyjnego w Paryżu;

4) Medalem zgromadzenia niemieckich rolników i leśników w Koburgu;
5) Medalem zgromadzenia niem. rolników i leśników w Brunświku;
6) Wielkim srebrnym medalem pomorskiego towarzystwa ekonomicznego w Szczecinie;
7) Srebrnym medalem pruskiego ministerstwa rolnictwa przy okazyi rolniczej wystawy w Poznaniu;
8) Srebrnym medalem przy okazyi wystawy w Gryfii;
9) Dyplomem pierwszej klasy za osobliwą produkcyą na wystawie przemysłowej w Gdańsku;
10) Dyplomem zaszczytnego uznania ze strony Towarzystwa rolniczego w Akwizgranie;
11) Tak samo ze strony Towarzystwa zwolenników ogrodownictwa w Berlinie;
12) Tak samo ze strony Towarzystwa rolniczego gotajskiego;
13) Tak samo ze strony marchijskiego Towarzystwa ekonomicznego w Poczdamie;
14) Dyplomem honorowym pierwszej klasy przy okazyi wystawy stowarzyszenia rolniczego pod nazwą »Fryderyk-Wilhelm-Wiktoria«;
15) Wielkim srebrnym medalem przy okazyi 50 letniego jubileuszu pomorskiego Towarzystwa ekonomicznego w Koślinie;

i prócz tego wielu innemi zaszczytnemi odznakami w kraju i za granicą.

Rozmaitości.

Przewaga rolnictwa angieskiego. Rolnicy angielscy widzą to jasno, że tylko przez odpowiedni kapitał obrotowy i rozsądne jego użycie pomyślne w gospodarstwie osięgnąć można skutki. Dla tego oszczędzają w budynkach, mianowicie na pomieszkania przeznaczonych pod względem ich wielkości, posuwając się często nawet, podług naszych wyobrażeń, aż do skępstwa, lecz w mierzwieniu pól, w żywieniu bydła i jego nabywaniu, w zakupywaniu machin nie znają oszczędności, i dla tego też daleko większego doznają powodzenia. Rolnictwo, jako takie, uważają za rzemiosło, które przy dokładnym systemie wydzierżawiania do wysokiej doprowadzili doskonałości. Sądzą oni że zbytek dopiero tam może być dozwolonym, gdzie majątek już nabyty jest jego podstawą, rzemiosło zaś rolnicze, jako takie, w połączeniu ze zbytkami utrzymać się nie może. Kto jako rolnik chce przy rolnictwie żyć zbytkownie, ten powinien skądinąd mieć na to, a w takim też razie rolnictwo nie jest dla niego jako zawód obranem rzemiosłem, którą to różnicę dobrze rozumieć, jest koniecznością.

Inna, istotna zaleta gospodarstwa angielskiego polega na podziale pracy. Nie zdaje się każdemu, że wszystkiemi gałęziami gospodarstwa zajmować się powinien, co mianowicie przy hodowaniu bydła na szczególną zasługuje uwagę.

Po miastach lub w ich bliskości jedynie trzymają inwentarze dla mleka, pozostawiając innym pracę około ich hodowania. Inni znów zajmują się tuczeniem cieląt, wołów, jagniąt lub skopów; tamci zaś trzymają maciórki itp. W taki sposób każdy, oddając się z całą duszą jednej gałęzi gospodarstwa; staje się mistrzem w swoim zawodzie. Każdy gospodarz korzysta, skoro paszy swej tak używa, jak tego stosunki jego wymagają, podczas gdy każdy traci, który, nie urządziwszy gospodarstwa swego stosownie do warunków jego, wszystkie jego oddziały chce w niem połączyć.

Że takie urządzenia są potrzebne, przeto handel i przemysł starają się im dopomódz. Wszędzie są targi na bydło dla rzeźników, do chowu lub na opasy przeznaczone; jedni więc tam swoje zasoby posyłają, drudzy zaś je tam kupują, wiedząc, ze targi takie są jedynym środkiem uregulowania cen, że tam można prawdziwą wartość tych artykułów otrzymać i właśnie tego na nich dostać, czego ktoś potrzebuje. Nikt się nie lęka, że tark takowy sprowadza konkurentów, ponieważ każdy ma tyle rozsądku, że wie, iż konkurencya i bez takich targowisk istnieje jeżeli wywołujące ją znajdują się warunki.

A zatem nie klimat, nie większe kapitały, nie wyższe ceny płodów gospodarskich, ani nawet praca sama jest tem, co nadaje gospodarstwu angielskiemu wyższość nad gospodarstwem innych krajów; ale jest nią wysoka gospodarcza dojrzałość, znanie się na wartości kapitałów obrotowych i mądre ich użycie, podział pracy, bardziej rozwinięty ruch handlowy i przemysłowy w połączeniu z praktycznem rozumem i energiczną działalnością każdego, co bardzo wielką ma wartość i wyższość gospodarzy angielskich stanowi. Ziem.

Jak można korzystać ze zboża zrosłego Nicles, profesor na wydziale umiejętności w Nancy, towarzystwu centralnemu rolniczemu tegoż miasta udzielił wiadomości w przedmiocie ważnym dla rólników: jak można korzystać ze zboża zrosłego? Czy należy go usunąć z pokarmu dla ludzi?

Wedle zdania p. Nickles, zboże wyrosłe służyć może do wyrobienia chleba, i podaje trzy różne sposoby, z których jeden tylko zasługuje na polecenie.

Srodki te są: przedłużenie fermentacyi chlebowej; powiększenie ilości drożdży; użycie obfitsze soli. Dwa pierwsze sposoby, które zdaje się mają na celu wyłączenie glutenu rozpuszczalnego przez fermentacyę spieszną, ażeby gluten nierozpuszczalny skuteczność swoją odzyskał, zdaniem autora, nie zasługują na szczególną uwagę; lecz użycie soli w tym wypadku ma za sobą poparcie teoryi i sankcyę praktyki odwiecznej.

Nowe doświadczenia, mówi Nickles, okazały,

że 30 gram. soli wystarczają do zamiany $1^{1}/_{2}$ K° mąki żyta wyrosłego na chleb dobry, którego bez tego dodatku nie możnaby otrzymać. Nadto, przekonano się, że chleb tak osolony więcej opiera się pleśnieniu. Cały więc sposób do robienia dobrego chleba z mąki zboża zrosłego, polega na silniejszem soleniu ciasta; biorąc około $^{1}/_{4}$ funta soli (120 gram.) na 15 funtów (6 K°) mąki.

Jeżeli chcemy poznać dla czego sól polepsza zboże przez kiełkowanie zepsute, nauka daje następujące objaśnienie. Do składu ziarna wchodzą dwa pierwiastki: krochmal czyli mączka i gluten. Obadwa nie rozpuszczają się w wodzie, lecz tej własności nabywają w kiełkowaniu. Mączka zmienia się na dextrynę, gatunek gummy, dzisiaj wiele używanej i łatwo rozpuszczalnej w wodzie; gluten także mięknieje, traci swoją sprężystość, a z nią własność potrzebną do wydania chleba. Często zamiast wzdymania się w piecu i nabywania dziurkowatości żądanej, zostaje w stanie zbitym, rozlewa się i daje chleb ciężki, zakalcowy, niestrawny, którego nie przyjmuje żołądek nawet najmniej wykwintny. Wszystko to ztąd pochodzi, że gluten stał się w części lub w całości rozpuszczalnym, co wskazuje, że jeżeli jakimkolwiek sposobem powróci do pierwotnej nierozpuszczalności, odzyska sprężystość w czasie kiełkowania straconą. To właśnie następuje w wodzie słonej; sól kuchenna strąca gluten i powraca mu jego konsystencyę. Z tej własności może korzystać rolnik, którego zboże niewcześnie kiełkowało. (Roczn. Gosp. Krajow.)

Nowy sposób tuczenia. Najliczniejsza wystawa zwierząt domowych, jaka kiedykolwiek wydarzyć się mogła, jest wystawa p. Simpsona, obejmująca około 2000 sztuk bydła rzeźniczego, z którego każda sztuka, najmniej około 2 lat stara, skoncentrowaną paszą tegoż p. Simpsona już po upływie dwóch pierwszych tygodni jej życia tuczoną była. Srednia waga każdego z tych zwierząt wynosi około 240 do 320 funtów, w skutek podniesienia się cen przyniosą one prócz nagród, które otrzymają 125,000 franków.

Journal d'agriculture pratique.

Stowarzyszenie kupieckie.

Poznań, 1. Września. — Przez cały przeciąg tygodnia panowała piękna pogoda. Dowóz wciąż zboża mały. Pszenica bez zamówień zagranicznych odchodziła po cenach zniżonych, za piękną płacono 70—73 talarów, średnią 66—68 tal., poślednią 60—63 tal.; ciężkie żyto 46—49 tal., lekkie 43 do 45 tal.; jęczmień 35—40 tal., owies 20—24 tal.; tatarka 30—34 tal.; ziemniaki $8^{5}/_{6}$—$10^{1}/_{2}$ talarów.

Pszenna mąka Nr. 0 $5^{1}/_{3}$ tal., Nr. 0 i 1 $5^{1}/_{6}$ tal., rzanna Nr. 0 $4^{1}/_{6}$ tal., Nr. 0 i 1 $3^{5}/_{6}$ tal. za cetnar bez podatku.

Terminowe tranzakcye niemogły się utrzymać na przeszłotygodniowej tendencyi, a kursa zniżyły się do poprzednich o $1^{7}/_{12}$—$1^{1}/_{6}$ tal.

Okowita podobnie, mały obrót, ceny zniżone. Wypowiedzenia krążyły w części w prolongacyach i spokojnie się dopełniały, aż do chwili realizacyi. Na bieżący i przyszły miesiąc kursa zniżyły się o $1^{1}/_{12}$ tal., na inne termina w przeciągu $^{2}/_{3}$ tal. W końcu tygodnia obrót zwiększył się po niższych cenah.

Gdańsk, 30. Sierpnia. — Pogoda wprawdzie dość stała lecz często pochmurna a nocami niezwykłe zimno.

Targi angielskie mało ożywione, sprzedaż trudna, ceny osłabły. Zeszłotygodniowy silny pokup bardzo się zmniejszył, skoro obawa, że ówczesna niepogoda żniwo zbytnie spóźni i kondycye nowego ziarna pogorszy, ustała i przy najpiękniejszej pogodzie w całej prawie Anglii rozpoczęto sprzęty. Dla tego na targu poniedziałkowym ceny świeżego ziarna angielskiego poszły o 2 do 3 szyl. na kwarterze. Pszenica zagraniczna cokolwiek lepiej się utrzymała w cenie, jednakże z braku pokupu o sprzedażach przymusowych bez znacznych ustępstw lokowaną być nie mogła. Targi w ogólności były bardzo spokojne i sprzedaż trudna.

O rezultacie żniw angielskich dziś jeszcze nic stanowczego powiedzieć nie można, zdaje się jednakże, że w wielu miejscach będzie lepszy jak się spodziewano.

W Francyi dobry pokup i ceny się wzmacniają. W drugiej połowie tygodnia haussa była przeważającą na większej części placów. Targi mało zaopatrzone w zboże szczególniej w zachodniej i południowej Francyi.

Na naszym placu ruch był bardzo mały, a chociaż sprzedający robili ustępstwa $1^{1}/_{2}$—$2^{1}/_{2}$ sgr. na szeflu w porównaniu z cenami poniedziałkowemi zeszłego tygodnia, pokup jednakże pozostał słaby. Szczególniej lepsze gatunki pszenicy, tylko wyjątkowo znajdowały kupców.

Żyto miało cokolwiek lepszy odbyt w początku tygodnia, w ostatnich dniach żądanie znów się zmniejszyło. Na odstawę nic nie zakontraktowano.

W przeciągu tygodnia sprzedano: pszenicy szefli 69,900, żyta 24,000, grochu 3180, jęczmienia 480, rzepaku 1380, rzepiu 3600.

Płacono za szefel wagi pruskiej:

		Tal.	sgr.	fen.	Tal.	sgr.	fen.
Pszenica	81/25—82/15	3	—	—	3	1	—
»	83/15—84/14	3	—	10	3	5	—
»	85/4—85/23	3	4	2	3	8	4
»	86/3—88/12	3	7	6	3	15	—
Żyto	81/25	1	22	6	1	28	5
Groch		1	26	8	2	3	—

Toruń przebyło: pszenicy szefli 123,900, żyta 46,500, grochu 2040, rzepaku 1020, jęczmienia 5520. Belek sosnowych i okrąglaków 28,420 sztuk. Belek dębow. 2740 sztuk. Klepek 106 łaszt. Bali 264 łaszt.

Kursa zamian: Londyn 6. $21^{3}/_{4}$. Hamburg $150^{3}/_{4}$. Amsterdam $142^{5}/_{8}$. *Aleksander Makowski et Comp.*